



((أستمارة الخطة التدريسية السنوية))

اسم التدريسي:	أ. م. د. احمد محمد صالح الشديدي
البريد الإلكتروني:	Raadjabar78@yahoo.com
اسم المادة:	Veterinary Public Health
مقرر الفصل:	سنوي
أهداف المادة:	تعريف بصحة الغذاء ويتضمن :- (الحليب واللحوم والدواجن والبيض والأسماك والمعطبات)
التفاصيل الأساسية للمادة:	تهدف المادة تعليم الطالب مبادئ إنتاج غذاء صالح للاستهلاك البشري
الكتب المنهجية:	1- Principles of Milk Hygiene 2- Principles of Meat Hygiene 3- Source of Environmental Pollution
المصادر الخارجية:	1- مبادئ إنتاج الألبان 2- مبادئ صحة اللحوم 3- مصادر التلوث البيئي
تقديرات الفصل:	الامتحان النهائي الفصل الثاني نصف السنة الفصل الأول الفصل الدراسي 60 20 - 20 الأول الثاني
معلومات إضافية:	يعتبر علم صحة الألبان واللحوم والتلوث البيئي من العلوم الأساسية في الطب البيطري والصحة العامة لمستهلك

* تعلم الاستمارة بواسطة برنامج MS-Word.
* تنشر الاستمارة على موقع الجامعة الإلكتروني على شبكة الانترنت بصيغة ملف PDF.

جدول الدروس الاسبوعي – الفصل الدراسي الاول

النحو اللسان	التاريخ	المادة النظرية	المادة العملية	الملحوظات
1	2014/9/24	Milk & Chemical Compositon of Raw Milk	Milk Sampling & Preservation	
2	2014/10/1	Milk & Chemical Compositon of Raw Milk	Milk Freezing Point	
3	2014/10/8	Mammary gland & Milk Biosynthesis	Milk Specific Gravity	
4	2014/10/15	Milk from Farm to Plant	Determination of Fat% in Milk	
5	2014/10/22	Safety & Quality of Dairy Milk	Determination of Total Solids in Milk	
6	2014/10/29	Method of Treating Milk	Adulteration of Milk	
7	2014/11/5	Hygiene by Designe	Antibiotic Residues in Milk	
8	2014/11/12	Microbiological of Dairy Milk	Test for Hygienic Quality of Milk (Shelf T.)	
9	2014/11/19	Microbiological of Dairy Milk	Mastitis Tests	
10	2014/11/26	Pathogenic of Raw Milk	Determination of aflatoxins in Milk	
11	2014/12/3	The Food Animals	The	

* تعلم الاستمارة بواسطة برنامج MS-Word.
* تنشر الاستمارة على موقع الجامعة الالكتروني على شبكة الانترنت بصيغة ملف PDF.

	Slaughterhouse			
	Meat Quality & Comparative Anatomy of Carcass Organs	Anatomy, Meat Composition & Quality	2014/12/10	12
	Meat Quality & Comparative Anatomy of Carcass Organs	Anatomy, Meat Composition & Quality	2014/12/17	13
	Meat Quality & Comparative Anatomy of Carcass Organs	Meat Plant Construction & Equipment	2014/12/24	14
	Meat Quality & Comparative Anatomy of Carcass Organs	Plant Sanitation	2014/12/31	15
	Meat Quality & Comparative Anatomy of Carcass Organs	Preservation of Meat	2015/1/7	16
عطلة نصف السنة				

توقيع العميد:

توقيع الأستاذ:

- * تعلم الاستماراة بواسطة برنامج MS-Word .
- * تنشر الاستماراة على موقع الجامعة الالكتروني على شبكة الانترنت بصيغة ملف PDF.

جدول الدروس الأسبوعي – الفصل الدراسي الثاني

النوع	العنوان	المادة النظرية	التاريخ	الملحوظات
1	Specifications of Meat & Fat of Animals	from Farm to Slaughter	2015/2/18	
2	Examination of Head & Judgments	Human Slaughter	2015/2/25	
3	Examination of Carcasses & Judgments	By Product treatment	2015/3/4	
4	Examination of Viscera & Judgments	Meat Hygiene Practice	2015/3/11	
5	Bleeding	Red Meat Inspection	2015/3/18	
6	Acidity , Abnormal Odors , Jaundice	Chemical Residues in Meat	2015/3/25	
7	Teething of Animals	Food Poisoning	2015/4/1	
8	Meat Microbiology	Occupational Injuries & Infection	2015/4/8	
9	Meat Microbiology	Pathology	2015/4/15	
10	Poultry Slaughterhouse	Viral & Bacterial & Mycotic Dis	2015/4/22	
11	Poultry Pathological Cases & Examination & Judgments	Viral & Bacterial & Mycotic Dis	2015/4/29	

* تعلم الاستماراة بواسطة برنامج MS-Word.
* تنشر الاستماراة على موقع الجامعة الالكتروني على شبكة الانترنت بصيغة ملف PDF.

	Poultry Carcasses Portioning	Arthropod Parasites & Helminthes Dis.	2015/5/6	12
	Egg Examination	Metabolic & Nutritonal Dis.	2015/5/13	13
	Fish Examination, Caned Food Examination	Poultry Slaughter & Inspection, Exotic Meat Production	2015/5/20	14
	Environmental Pollutants	Environmental Pollutants	2015/5/27	15
				16

توقيع العميد:

توقيع الأستاذ:

- * تعلم الاستماراة بواسطة برنامج MS-Word .
- * تنشر الاستماراة على موقع الجامعة الالكتروني على شبكة الانترنت بصيغة ملف PDF .